Jurnal Pengabdian Dharma Wacana
Volume 1 No. 1 (Juni 2020)
pp. 35 – 40

PENYULUHAN DAN PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN LABU SIAM DI KELOMPOK PENGRAJIN NURUL HUDA, KOTABARU, BANDAR LAMPUNG

Novita Herdiana[1*], Suharyono[2], Maria Erna[3], Puspita Yuliandari[4*], Pramita Sari Anungputri[5]
[1,2,3,4,5] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung,
Jl. Prof. Dr. Ir. Sumantri Brojonegoro, RW.No: 1, Gedong Meneng,
Rajabasa, Kota Bandar Lampung, Indonesia
*Email korespondensi: puspita.yuliandari@fp.unila.ac.id

Abstrak

Labu Siam termasuk jenis sayuran yang mudah mengalami proses kebusukkan, oleh karena itu untuk memperpanjang masa simpannya labu siam dapat dibuat dalam bentuk lain salah satunya adalah dodol labu siam. Dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan rnakanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (SNI 01-2986-1992). Dodol termasuk jenis makanan setengah basah yang memiliki sifat plastis, padat dan mempunyai kadarair 10-40 %; a_w 0,60-0,90, (Soekarto, 1979). Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung terdiri dari kaum ibu –ibu yang kebanyakan berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Secara umum perekonomian Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung termasuk ekonomi sedang. Dimana rata – rata latar belakang pendidikan kelompok pengajian ini umumnya hanya tamatan SMP dan SMA namun ada juga yang Sarjana. Tujuan dari kegiatan ini adalah Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru mengenai keamanan pangan, pembuatan dodol labu siam, sanitasi dan higiene analisis usaha pembuatan diversifikasi produk olahan labu siam yaitu dodol labu siam. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi : Universitas lampung, yaitu sebagai sarana untuk menyebarkan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam upaya memberikan sumbangan bagi pelaksanaan pembangunan sedangkan untuk kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru, yaitu sebagai sarana untuk meningkatkan pengetahuan dalam membuat diversifikasi produk olahan labu siam (dodol labu siam)

Kata Kunci: labu siam, dodol, Nurul Huda

1. ANALISIS SITUASI

Labu siam merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak ditemukan di pasaran dengan harga yang relative murah. Labu siam termasuk bahan makanan yang mudah busuk, maka untuk mengawetkannya sering dibuat berbagai jenis makanan salah satunya adalah dodol labu siam. Untuk mengawetkan dan meningkatkan nilai ekonomisnya, labu siam dibuat dalam bentuk dodol. Pembuatan dodol labu siam

merupakan salah satu alternative untuk memperpanjang daya simpan pangan. Dengan demikian pembuatan dodol labu siam dapat memperpanjang umur labu siam, menyelamatkan panen dan menambah khasanah pengawetan labu siam.

Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung terdiri dari kaum ibu –ibu yang kebanyakan berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Secara umum perekonomian Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung termasuk ekonomi sedang. Dimana rata – rata latar belakang pendidikan kelompok pengajian ini umumnya hanya tamatan SMP dan SMA namun ada juga yang Sarjana. Untuk memenuhi kebutuhan gizi dan meningkatkan pengetahuan Kelompok Pengajian Nurul Huda ini, dapat dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan sehingga dapat menambah wawasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung melalui teknologi pengembangan (diversifikasi) produk olahan labu siam seperti dodol. Peningkatan pengetahuan dalam teknologi pengembangan (diversifikasi) olahan labu Siam (dodol) sangat perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dan pengetahuan dari anggota kelompok pengajian ini.

Selain kurangnya pengetahuan mengenai teknologi pengembangan (diversifikasi) olahan produk labu siam, Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung juga belum mempunyai pengetahuan mengenai keamanan pangan, higiene dan sanitasi selama proses pembuatan olahan labu siam sampai produk tersebut siap dikemas untuk dikonsumsi. Dalam rangka mengwujudkan keadaan yang diinginkan sesuai dengan uraian diatas maka Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lampung memandang perlu untuk mengadakan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengembangan (Diversifikasi) produk olahan labu siam.

Saat ini, Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung belum terampil dalam membuat produk olahan labu siam (dodol labu siam) selain itu mereka juga belum memiliki pengetahuan mengenai keamanan pangan, sanitasi, wirausaha dan analisis usaha tentang pembuatan olahan labu iam menjadi dodol labu siam. Oleh karena itu, diperlukan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan labu siam, keamanan pangan, sanitasi dan higiene produk olahan serta analisis usaha produk olahan yang tepat. Perubahan yang diharapkan dari kegiatan penyuluhan ini adalah perubahan pengetahuann, keterampilan dan sikap (Suhardiyono,1990).

Penyampaian materi pada kegiatan ini dilakukan melalui ceramah yang dilengkapi dengan contoh – contoh yang berhubungan dengan materi pelatihan untuk memberikan motivasi kepada para peserta untuk bertanya dan berdiskusi. Selain ceramah juga dilakukan praktek cara membuat olahan labu siam (dodol labu siam) diharapkan dengan adanya kegiatan ini para peserta mampu memproduksi produk olahan labu siam dengan baik dan benar.

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk :

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Pengajian Nurul Huda mengenai cara pembuatan diversifikasi olahan labu siam
2. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Pengajian Nurul Huda mengenai sanitasi dan higiene serta keamanan pangan selama proses pembuatan diversifikasi produk olahan labu siam
3. Meningkatkan pengetahuan Kelompok Pengajian Nurul Huda mengenai wirausaha dan analisis usaha pembuatan diversifikasi produk olahan labu siam

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan "Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Labu Siam Di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung" ini dilaksanakan pada hari kamis, 19 September 2019 berdasarkan surat tugas dari Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung Nomor : 5241/UN26.21/PM/2019 Kegiatan dilaksanakan di Rumah salah satu anggota kelompok pengajian yaitu ibu Hj. Herminan Minpaduka, dari pukul 10.00 hingga 16.00 WIB

Peserta pelatihan berjumlah 25 orang, peserta merupakan anggota Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung. Sedangkan tim nara sumber pelatihan adalah para dosen dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung. Susunan tim adalah : Dr. Suharyono, Dr. Maria Erna, M.Sc, Novita Herdiana, S.Pi., M.Si, Puspita Yuliandari, STP., M.Si dan Pramita Sari Anungputri,STP., M.Si

Kegiatan pelatihan berbentuk ceramah dan diskusi serta demonstrasi pembuatan diversifikasi labu Siam (dodol labu siam) yang dilaksanakan di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung. Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian dalam metode ini adalah : Pembuatan produk olahan labu siam seperti dodol labu siam, Sanitasi dan

higiene dalam pembuatan produk olahan labu siam, keamanan pangan dalam pembuatan produk olahan labu siam serta analisis usaha pembuatan produk olahan labu siam seperti dodol labu siam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di rumah salah satu anggota Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung, Ibu Hj. Hermina. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan perkenalan oleh tim nara sumber yang diikuti dengan pemberian pre – test berkaitan dengan materi yang akan diberikan. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini berlangsung pada hari kamis tanggal 19 September 2019 dari pukul 10.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB.

Pre –test dilakukan terhadap pengetahuan umum tentang ke empat materi pelatihan, selain itu pre-test ini juga bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dasar para peserta pelatihan tentang materi yang akan diberikan. Setelah itu, acara dilanjutkan dengan ceramah/diskusi serta demonstrasi materi pelatihan. Untuk mempermudah pemahaman peserta pelatihan dan penyuluhan terhadap materi yang disampaikan oleh keempat nara sumber, penyampaian materi diberikan dengan menggunakan multimedia LCD. Materi pelatihan yang diberikan juga diperbanyak/difotocopy sehingga setiap peserta penyuluhan dan pelatihan mendapatkan semua materi yang disampaikan oleh nara sumber.

Selesai kegiatan ceramah dan diskusi, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk olahan labu siam seperti dodol labu siam. Setelah kegiatan penyuluhan dan demonstrasi berakhir, dilakukan sesi tanya jawab kembali antara peserta pelatihan dengan para nara sumber. Pada sesi terakhir, peserta penyuluhan dan pelatihan diminta kembali untuk menjawab kuesioner (post-test) dengan materi pertanyaan yang sama seperti pada pre-test. Penyampaian materi oleh keempat nara sumber berisikan tentang : (1). Pembuatan produk diversifikasi olahan labu Siam seperti Dodol oleh Novita Herdiana,S.Pi., M.Si; (2) Keamanan Pangan oleh Dr. Suharyono, (3) Disain dan jenis kemasan oleh Dr. Maria Erna (4). Pengetahuan tentang Pemasaran dan analisis usaha disampaikan oleh Puspita Yuliandari,STP MSi, dan (4). Sanitasi dan Higiene oleh Pramita Sari Anungputri, STP., M.Si

Proses penyampain materi dan kegiatan demonstrasi berjalan dengan sangat baik dan lancar, hal ini ditunjukan dengan besarnya tanggapan para peserta pelatihan, selain itu juga adanya umpan timbal baik yang sangat aktif antara para nara sumber dengan peserta penyuluhan dan pelatihan. Selain itu juga terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh para peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh 25

orang kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung yang rata-rata sebagai ibu rumah tangga dan ada juga pensiuna dimana peserta pelatihan menunjukkan sikap antusias yang sangat besar dan memberikan respon yang sangat positif terhadap keseluruhan materi yang disampaikan oleh para nara sumber selama proses penyuluhan dan pelatihan berlangsung. Para peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan oleh para nara sumber benar – benar memberikan manfaat yang besar bagi mereka dan mereka sangat mengharapkan agar kegiatan seperti ini terus berlanjut.

Berdasarkan hasil pre-test yang diberikan menunjukan bahwa peserta pelatihan hanya memiliki nilai rata-rata pengetahuan awal sebesar 11,5%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung terhadap materi yang akan diberikan masih relatif sangat kurang karena di bawah 40% (termasuk kedalam kategori kurang). Sedangkan rata-rata peningkatan pengetahuan peserta setelah mendapatkan pelatihan ini terhadap semua materi yang diberikan terlihat dari hasil post-test sebesar 97,5%. Dengan demikian, pengetahuan peserta pelatihan setelah memperoleh materi pelatihan mengalami peningkatan sebesar 86% (termasuk ke dalam kategori Tinggi).

Hal ini menunjukan bahwa manfaat dan tujuan penyuluhan dan pelatihan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini dinyatakan telah cukup berhasil dan sesuai dengan harapan. Diharapkan dengan adanya kegiatan ini kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung tidak hanya mengkonsumsi labu siam i dalam bentuk segar saja namun dapat juga dalam bentuk olahan seperti dodol labu siam. Selain itu juga olahan labu siam (dodol labu siam) yang dihasilkan mempunyai mutu yang baik, kemasan yang sanitasi dan higiene serta mampu menerapkan pemasaran dan analisis usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan para anggota kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan secara keseluruhan, baik dalam bentuk ceramah/diskusi maupun demonstrasi pembuatan diversifikasi produk labu siam (dodol labu siam) dapat disimpulkan bahwa pengetahuan peserta tentang materi penyuluhan dan pelatihan mengalami peningkatan yang sangat pesat, hal ini ditunjukan dengan nilai rata – rata pre-test maupun post-test yang dihasilkan. Dimana nilai rata-rata sebelum pelatihan sebesar 11.5% menjadi 97.5% setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan. Yang berarti, pengetahuan peserta penyuluhan dan pelatihan meningkat dari peringkat rendah menjadi peringkat tinggi setelah

mendapatkan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk produk labu siam (dodol labu siam). Peserta penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk labu siam (dodol labu siam) yaitu kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung. sangat antusias mengikuti kegiatan dan mempunyai harapan agar kegiatan ini berkesinambungan untuk kearah selanjutnya menjadi salah satu binaan Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung

Disarankan kepada pihak Universitas Lampung agar kegiatan seperti ini dapat dilakukan di kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung untuk menambah pengetahuan para anggota.

5. DAFTAR PUSTAKA

AOAC. (1995). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. North Ninetenth Street Suite 210. Virginia. P 1497.

Elisabeth, D. A. A. (2008). Labu Siam jadi Cantik karena kaya Manfaat kesehatan. Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian. Edisi 19. BPTP Bali. *Jurnal Teknosains Pangan.*

Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras* (1st Edition). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Marliana, S. D., Suryanti, V., & Suyono. (2005). Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule Jacq. Swartz*.) dalam Ekstrak Etanol. *Biofarmasi*, *3*(1): 26-31, Pebruari 2005.

Putri, O. B. (2012). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Labu Siam (Sechium edule) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diinduksi Aloksan*. Semarang: Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Suprapti, L. (2005). *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Suhardiyono,L. (1990). *Penyuluhan: Petunjuk Bagi Penyuluh Pertanian*. Jakarta: Erlangga.

Winarno, F. G., Fardiaz, S. & Fardiaz, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.